



ÍNDICE DE CONTENIDO

Título.	Página.
Aprovechamiento de residuos agroindustriales en Huichapan, Hidalgo: Hacia la autosuficiencia alimentaria en el marco de la agenda estratégica del TecNM.	1
Efectos del tratamiento térmico sobre las propiedades tecnofuncionales de la harina de grillo.	7
Entomofagia como alternativa para abordar la seguridad alimentaria a través de la creación de productos alimenticios saludables a base de insectos.	16
Elaboración de panes adicionados con harina de amaranto.	30
Diseño y construcción de un dispositivo secuestrador de CO ₂ a partir de energía renovable.	37
Aprovechamiento del residuo de maltas de cervezas artesanales en productos panificados.	47
Estandarización del proceso de estampado de metales.	76
Caracterización mecánica del composite de resina epóxica reforzada con fibra de agave unidireccional.	81
La vivienda como partícula del crecimiento urbano.	91
Optimización de la accesibilidad arquitectónica en circulaciones verticales domésticas mediante la integración del Internet de las Cosas(IoT).	101



Innovación y sostenibilidad en la producción de quesos dulces en el Valle del Mezquital: Un modelo basado en la economía circular.	117
Elaboración de macarons con harinas alternativas endémicas mexicanas.	123
Desarrollo y evaluación de revestimientos sostenibles para muros mediante la utilización de materiales reciclados.	130
Diseño ambiental de casa habitación para el Estado de Hidalgo.	145
Micropresas: Innovación en diseño arquitectónico con materiales reciclados ubicada en el Saucillo, Huichapan, Hgo.	154
Prototipado de un estuche para arduino y el uso de la impresión aditiva en aplicaciones arquitectónicas.	165
Automatización integral en el diseño de casas inteligentes: Componente para un modelo para Smart Cities.	177
Efecto de polímero retenedor de agua en la producción de lechuga italiana (<i>Lactuca Sativa</i> L.).	189
Diseño y construcción de mobiliario urbano mediante el empleo de acero chatarra para mitigar la contaminación ambiental y promover el reciclaje.	199
El índice de calidad web: Un análisis de la literatura científica.	216